

# Terracava 2023



## Denominazione

Primitivo DOP Gioia del Colle.

## Varietà delle uve

Primitivo

## Grado alcolico

15%

## Epoca di vendemmia

Inizio settembre da uve allevate a cordone speronato

## Vinificazione

Le uve raccolte in cassetta vengono sottoposte ad un breve processo di sovramaturazione in cella, a temperatura e umidità controllate. Dopo circa una settimana vengono pigiate e fermentate seguendo una classica vinificazione in rosso. La fermentazione con macerazione avviene a 24 – 25 °C e dura circa dieci giorni. Durante questo periodo vengono effettuati numerosi rimontaggi e dèlestage. Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene svinato e travasato in barriques, clayver di porcellana e silos di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica per poi rimanere in affinamento per circa 12 mesi prima di essere assemblato e imbottigliato.

## Note di degustazione

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso sprigiona sentori fruttati di mora, marasca e prugna accompagnati da note scure di carruba e cacao. Il sorso è avvolgente, caratterizzato da un tannino ben levigato ed elegante e da una piacevole freschezza. Finale di bocca lungo e in equilibrio tra freschezza e materia.



CURTOMARTINO

[www.curtomartinowines.it](http://www.curtomartinowines.it)